

---

Männerkochkurs in Stuttgart

# Darauf erst mal einen Schluck Starkbier

Dominika Jaschek, 17.01.2014 21:11 Uhr



Schneiden, nicht hacken: Der Kochlehrer Moritz Arndt Schneiden, nicht hacken: der Kochlehrer Moritz Arndt (zweiter von links) Schneiden, nicht hacken: der Kochlehrer Moritz Arndt (zweiter von links) (zweiter von links) gibt den gibt Teilnehmern wertvolle Tipps. Foto: Gottfried Stoppel

---

Stuttgart - Es ist eine bunt zusammengewürfelte Runde, die sich an diesem Donnerstagabend in der Kochschule des Restaurants und Hotels „Der Zauberlehrling“ trifft. Zwei Dinge verbindet die acht Teilnehmer: Zum einen sind sie alle Männer, zum anderen haben sie vor einigen Wochen einen Gutschein für einen Kochkurs geschenkt bekommen – die meisten übrigens von ihren Partnerinnen. Kein Wunder, schließlich dürfen diese am Ende das hoffentlich geglückte Menü essen.

Etwas schüchtern stehen die Männer also im Foyer der Kochschule, führen ein bisschen zurückhaltend den ersten Smalltalk mit den anderen Teilnehmern. Auflockerung kommt in Persona Moritz Arndt in die Gruppe: „So, ich schlage vor, wir duzen uns heute Abend hier alle.“ Der 30-jährige Kochlehrer hat Erfahrung im Umgang mit Hobbyköchen, seit zwei Jahren steht er fünfmal in

der Woche mit Kochkursteilnehmern hinter dem Herd.

Während des Aperitifs (ein im Fass gereiftes Starkbier) erklärt Moritz Arndt den Männern auf charmante und zielsichere Art, wie der Abend ablaufen wird: „Wir haben es jetzt kurz nach halb sieben, die Frauen kommen um halb neun. Bedeutet für uns: wir haben jetzt zwei Stunden Zeit, ein Vier-Gänge-Menü vorzubereiten.“ Arndt blickt in erschrockene Gesichter, darauf noch einen Schluck vom Starkbier. „Ich würde sagen, wir haben keine Zeit zu verlieren. Fangt an“, fordert der Koch seine Lehrlinge auf und schiebt nach: „Ich Sorge für die Unterhaltung, ihr werdet kochen.“

### **Selbst gemachte Entenbrust und Gnocchis**

Das Menü klingt verlockend: Lachstartar mit Blattspinat und Kartoffelrösti sowie eine Petersilienwurzelsuppe machen den Anfang, als Hauptgang sollen die Männer ihren Frauen eine Entenbrust nebst selbst gemachten Gnocchi kochen. Den süßen Abschluss bildet dann eine Nougat-Schokoladen-Mousse. Die Zutaten liegen in der Küche bereit, unzählige Messer und Schneidebretter warten auf ihren Einsatz. Bevor selbst Hand an die großen Geräte angelegt werden darf, zeigt Arndt zunächst, wie das richtig geht: „Gute Messer sind das A und O in der Küche, aber wir müssen sie auch richtig benutzen.“ Schneiden, nicht hacken lautet die Devise. „Besonders bei Kräutern gehen die ätherischen Öle verloren, wenn wir wild drauflos hacken.“

Eckhardt Schulze hört konzentriert zu, schaut dem Kochlehrer über die Schulter und sieht dabei aus, als würde er sich alles im Kopf notieren. Als großen Koch würde er sich nicht bezeichnen. „Ich nehme dann und wann ein Kochbuch zur Hand und versuche mich an den Gerichten“, sagt der 66-Jährige. Wie man richtig mit Messern umgeht und worauf man zu achten habe, das allerdings stünde nirgends. „Meine Frau will sich aus der Küche zurückziehen und hat mich deswegen hier angemeldet“, vermutet der Rentner. Später wird seine Frau Ute mit einem Lächeln und Augenzwinkern sagen, dass „eine gesunde Arbeitsteilung in der Küche ja jetzt schon ganz nett wäre, wo er nun schließlich im Ruhestand ist“. Bei jüngeren Männern ist das inzwischen oft keine Frage mehr: da sind Hobbyköche längst keine Exoten mehr.

In der Küche wird die Atmosphäre untereinander zunehmend entspannter und lockerer, zwischen den Tipps und Belehrungen von Arndt ist immer mal wieder Zeit für eine kurze Fachsimpelei (am liebsten über Fleisch, Messer oder Frauen). Arndt hat dabei aber alle im Blick, und wer darüber hinaus das Kochen vergisst, wird direkt angesprochen: „Hast du gerade was zu tun? Warten kannst du auch woanders.“

### **Die meisten Köche sind zu ungeduldig**

Übel nimmt ihm diesen Ton niemand, interessiert wird da eher mal nachgefragt: „Ist der Umgangston in den Restaurants immer so rau?“ Arndt erzählt dann von

diversen Küchen, in denen er gearbeitet hat, während die Teilnehmer Kartoffeln schälen, zerstampfen und schließlich zu Gnocchi formen. Ganz so perfekt wie das Beispielstück von Arndt sehen sie zwar nicht aus, aber der gute Wille zählt. „Die kommen dann gleich ins kochende Wasser, und wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.“ Basti Simon setzt das Wasser auf, die ersten kleinen Bläschen bilden sich im Kochtopf. Beherzt greift er zu dem Brett mit den Gnocchi und will sie reinwerfen. „Stopp“, hält Arndt ihn zurück, „kochendes Wasser kann man daran erkennen, dass es blubbert.“

Die größten Fehler entstünden, weil die Köche zu ungeduldig seien, sagt Arndt. „Rösti gehören erst in die Pfanne, wenn sie richtig heiß ist.“ Ein Blick auf die Uhr führt zu Stress und Nervosität – die Frauen werden gleich da sein. „Die Erste ist schon da“, ruft Arndt in die Küche. „Meine ist das ganz bestimmt nicht, die sucht erst ewig einen Parkplatz, fährt schließlich nach Hause und kommt mit dem Taxi zurück“, sagt einer der Männer. Galgenhumor.

Die Damen setzen sich an die bereits gedeckte Tafel, trinken ein Glas Sekt zur Einstimmung. Als sie von ihren Männern schließlich den ersten Gang serviert bekommen, geht ein anerkennendes Raunen durch den Raum. „Und das hast du selbst gemacht?“, fragt Ute Schulze ihren Mann etwas ungläubig. „Bist du zufrieden?“, fragt er. „Sehr“, antwortet sie. „Ich gebe die Küche zu Hause an dich ab.“